



Maggio 2016

pag. 24-25

100% Artigianato, Famiglia

Nel mondo dei distillati il nome "Nonino" è leggendario. Rappresenta la storia di una famiglia che, con grande entusiasmo, tenacia e impegno infaticabile, ha fatto conoscere la grappa in tutto il mondo. - Ingrid Herrenhof

Siamo davanti al "santuario" dei Nonino: una delle cantine, dove i preziosi distillati sono conservati per diventare "Riserve". Un funzionario pubblico apre la porta sigillata della cantina. Questo sigillo garantisce la qualità controllata dei distillati. "Qualora il sigillo fosse danneggiato, dovremmo persino andare in prigione", racconta Antonella Nonino. Gli italiani prendono le loro regole molto sul serio. Entrando ci accoglie un sentore meraviglioso di vaniglia, caramello e spezie. Siamo entrati nel mondo dei nobili distillati di Nonino, ma è stato un percorso lungo ed erano necessari impegno, ingegno, bravura e la forza delle donne ...

Da torcibudella a distillato nobile

Torniamo alle radici: nel 1897 Orazio Nonino, il capostipite, stabilì a Percoto di Udine la sede della propria distilleria. Un servo, autorizzato dal proprio padrone, a distillare la grappa dallo "scarto" rimasto dopo la pigiatura. Ci riuscì molto bene. La grappa rimase però un torcibudella a basso prezzo fin quando, negli anni settanta, arrivarono Benito Nonino e sua moglie Giannola. Quella volta, nelle grandi occasioni la grappa non veniva servita, perché non era abbastanza nobile. Giannola era molto arrabbiata che l'impegno del marito non venisse apprezzato. Fu questo il motivo che alimentò le sue ambizioni e si fissò come obiettivo di far diventare la grappa la migliore bevanda. Seguirono anni di ricerche, miglioramenti e assaggi. Finalmente, nel 1973, la svolta: la creazione del "Monovitigno® Nonino". Una grappa distillata goccia a goccia dalla vinaccia di un solo vitigno - e non come voleva l'usanza da una miscela di vinacce. Fu scelto il Picolit, il vitigno più antico e nobile del Friuli. L'esteta Giannola fece racchiudere la sua grappa in belle bottiglie, le completò con etichette scritte a mano e la presentò a Luigi Veronelli, il più grande critico enogastronomico italiano. Il resto è storia e l'inizio della "rivoluzione della grappa", perché molti produttori italiani e stranieri seguirono il loro modello. Per i loro servizi resi alla grappa ricevettero dal Presidente della Repubblica Ciampi un importante premio pubblico e furono nominati "i veri ambasciatori della grappa italiana nel mondo".

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

Peraltro, si tratta solo di uno dei tanti riconoscimenti. Il prossimo colpo di genio seguì nel 1984: I Nonino distillarono l'uva intera e crearono l'Acquavite "ÙE®" (Uva in friulano), un distillato d'uva. Per la sua produzione era necessaria l'autorizzazione dal "Ministero dell'Industria, dell'Agricoltura e della Sanità", alla fine concessa - grazie alla tenacia e la forza di Giannola. Anche questo metodo di produzione fu imitato in tutto il mondo. Nel 2000 le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta crearono "Gioiello, il distillato della purezza": un distillato di miele di altissima qualità.

Puro artigianato, senza coloranti

Ma quali sono gli altri segreti del successo di Nonino, diventata una delle migliori distillerie del mondo nonostante la grande concorrenza? È la qualità incomparabile - sia per quanto riguarda la materia prima che il processo produttivo. "L'uva è molto fresca e viene lavorata il giorno stesso: subito pigiata (grappa) o intera (distillati), sarà immessa nei grandi tini in acciaio - solo un vitigno alla volta. Il tutto è controllato rigorosamente", spiega Antonella. La fermentazione dura da tre a sette giorni, in seguito la vinaccia fermentata viene caricata negli alambicchi, 68 in tutto - dodici per ogni membro di famiglia e uno per ogni nipote nel segno della continuità. La distillazione avviene lentamente e solo la parte migliore, il "cuore", viene imbottigliato e venduto. In 59 paesi del mondo, da 900'000 a un milione di bottiglie all'anno, una parte della produzione invecchia nelle botti per diventare "Riserva". Molto incline alla sperimentazione, la famiglia ha creato una gamma che comprende quasi 40 distillati. I progetti per il futuro? "Un distillato di mele intere", racconta Antonella con entusiasmo, attualmente alla ricerca di un frutto particolarmente adatto.

DIDASCALIE:

Giannola e Benito Nonino hanno nobilitato la grappa e sono ancora oggi al vertice dell'azienda familiare di successo.

Nelle cinque cantine sigillate invecchiano le "Riserve" Nonino fino a 26 anni in piccoli barriques e botti ex-sherry.

L'apposita campana sviluppata da Benito Nonino per garantire una distillazione lenta.

I Nonino sono anche proprietari di diversi vigneti, dove coltivano naturalmente solo vitigni friulani.

Foto grande: Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino sono cresciute in mezzo alle uve e agli alambicchi e hanno imparato il mestiere sul campo. Hanno potuto assaggiare la grappa per la prima volta solo in età adulta.

Dopo la nostra visita, Giovanni Zancan "dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli" sigilla nuovamente la cantina.